

*Jul leveret ud af huset 2020 under hensyntagen til Covid-19.*

*JuleBORD kan bestilles portionsanrettet  
eller anrettet i skåle af 2-6 personer - efter ønske.  
JuleMENU tallerkenanrettes - se menuen længere nede.*

### **TRADITIONELT JULEBORD ANNO 2020**

FROKOST og AFTEN FRA 13. NOVEMBER - 22. DECEMBER

Vegetariske eller veganske retter - [se grøn jul i huset](#).

Vi tager hensyn til allergikere og andre råvareønsker.

#### **1. servering**

Hvide sild på Lumsk facon  
Røde krydrede julesild  
Rugbrød med let syre og kærner fra Restaurant Gilleleje Havn  
Smør og krydderfedt med svesker, løg og rugcrumble  
Håndpillede grønlandske rejer i æggecreme  
Friteret filet af decemberfisk med remoulade og citron  
Let saltet færøsk laks og dildcreme

#### **2. Servering**

Lumsk leverpostej med bacon og svampe  
Sylte af skank fra Velfærdsgris med tilbehør  
Slagter Lampes sønderjyske let røgede kålpølser  
og landsdelens svar på flødestuvet grønkål i tartelet

#### **3. Servering**

Stegt bryst af berberian med svesker og rødkål  
Spicy juleglaseret velfærdsgris og hertil den sprøde svær

#### **4. Servering**

Et par gode oste og Bornholmerkiks  
Ris á l'amande med kirsebærsaube

Traditionelt Julebord kr. 545

### **JULEMENU ANNO 2020**

FROKOST og AFTEN FRA 4. DECEMBER - 22. DECEMBER

Mulighed for vegetarisk eller vegansk menu.

Vi tager hensyn til allergikere og andre råvareønsker.

Justering af menuen kan ikke udelukkes.

Let saltet laks i cocotte fyldt med søkogte rejer og dildkogte grøntsager  
Ørredrogn og dildcreme krydret med akvavit - buket wintersalat  
Skaldyrsbisque, hummerbrud, blegselleri og estragon  
Stegt andebryst og appelsinkaramelliseret endivie (julesalat), kogt knust peber  
Gode oste med tilbehør  
Valg mellem en af aftenens desserter og/eller ris á l'amande med kirsebærsaube  
Julemenu 3 retter kr. 515  
Julemenu 4 retter kr. 610  
Julemenu 5 retter kr. 700

---

*Husk at nævne jeres ønsker ved bestilling på tlf. 3315 6029*